

11 月学校給食献立表(中地区)

給食日数 小 20 日

岐阜市教育委員会

日	曜	こ ん だ て 名		エネルギー kcal	塩分 g
1	水	牛乳	麦飯	ツナライス まめまめポテト 白菜スープ ゼリー	603 1.8
2	木	牛乳	赤飯	サケのさつまいも入りきのこあんかけ 大根と角麩の煮物 ※いかだしじる 筏師汁	688 1.7
6	月	牛乳	米飯	【味の旅—大阪府—】 サバの煮つけ 河内のっぺ 小松菜の炊いたん 	614 1.8
7	火	牛乳	黒パン	野菜コロケ ポトフ ひじきサラダ	663 2.1
8	水	牛乳	一食うどん	卵とじうどん さつまいもチップス 大根とツナの煮物	585 1.8
9	木	牛乳	麦飯	ハヤシライス 小松菜のソテー フルーツ盛り合わせ	619 1.7
10	金	牛乳	米飯	麻婆豆腐 甘エビのから揚げ 辣白菜	612 2.1
13	月	牛乳	米飯	アジの甘だれ 白菜の大豆あえ いものこ汁 みかん	604 1.6
14	火	牛乳	米粉コッパン	ポークビーンズ オムレツ 野菜のソテー ヨーグルト	616 2.7
15	水	牛乳	麦飯	ふきよせごはん シシャモのもみじ揚げ 岐福味噌汁 りんご	614 1.6
16	木	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 郡上味噌けいちゃん 五目豆 うずら卵のすまし汁 	625 2.2
17	金	牛乳	ソフト麺	きのこあん 大学芋 厚揚げのオイスターソース炒め	674 2.3
20	月	牛乳	米飯	高野豆腐入り酢豚 チンゲンサイの炒め物 にらたまスープ	587 2.5
21	火	牛乳	小型パン	焼きそば 切り干し大根の中華炒め 豆乳杏仁豆腐	587 3.0
22	水	牛乳	麦飯	【ふるさと食材の日】 豚肉のあんからめ 白菜の柚子香あえ 味噌けんちん汁 	697 1.9
24	金	牛乳	米飯	イワシの紀州煮 じゃがいものきんぴら 小ぶ汁 みかん	589 1.9
27	月	牛乳	米飯	和風おろしハンバーグ さといものごまあえ 粕汁	656 2.2
28	火	牛乳	コッパン	カレーシチュー フライビーンズ 大根サラダ	605 2.8
29	水	牛乳	麦飯	関東煮 レバーの煮つけ 切り干し大根のおかかあえ ふりかけ	586 2.2
30	木	牛乳	麦飯	鶏そぼろ丼 イカのかりん揚げ 具だくさん味噌汁 みかん	670 2.0

(令和5年度)

- ◇米は岐阜県産の『はつしも』100%、うどんに使用する小麦粉は岐阜県産を100%、パンとソフト麺に使用する小麦粉は岐阜県産を50%使用しています。
- 牛乳は岐阜県産を100%使用しています。米飯、パン、ソフト麺、牛乳は岐阜県内で製造しています。
- ◇※のメニューには岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇『ふるさと食材の日』は、すべての献立に岐阜県産の食材を使用しています。
- ◇主な食材の産地は、学校給食課のホームページに掲載しています。
- ◇給食用食材の放射性物質検査を行っています。
- 検査結果は、食品衛生課のホームページに掲載しています。
- ◇学校給食は、『学校給食地産地消推進事業』により、県・市町村・JAグループの一部助成を受けています。
- ◇麦飯は、【米10:麦1】の比率です。
- ◇毎月19日は、「食育の日」です。
- ◇給食の赤味噌は、すべて岐阜県産の大豆から作られた岐福(ぎふ)味噌を使用しています。
- ◇学校給食の栄養価は、『学校給食摂取基準(学校給食実施基準)』に基づいて考えられています。